

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.04 Производство макаронных изделий

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Производство макаронных изделий обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство макаронных изделий	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
	ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
	ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ. 04 Производство макаронных изделий.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 Производство макаронных изделий**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	- осуществление контроля качества сырья при производстве макаронных изделий	12	концентрированно, АО Самарская макаронная фабрика «Верола»	2-3	- проведение анализа качества сырья в соответствии с нормативными документами; - определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом; - выбор технологической схемы производства макаронных изделий на основании полученных результатов анализа сырья; - оформление производственной и технологической документации в соответствии с установленной формой документов по результатам теххимического контроля
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	- ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - осуществление контроля качества готовой продукции макаронных изделий	24	концентрированно, АО Самарская макаронная фабрика «Верола»	2-3	- определение расхода сырья и выполнение расчета производственной рецептуры в соответствии с технологическим планом производства различных видов макаронных изделий; - выбор типа замеса теста с учетом качества муки, ассортимента выпускаемой продукции и конструктивной особенности макаронного пресса;

						- выбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки; - расчет плановой нормы расхода сырья для производства макаронных изделий с учетом фактической влажности муки; - выполнение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий в соответствии с существующей методикой; - приготовление макаронных изделий в соответствии с требованиями ГОСТ; - приготовление макаронных изделий с соблюдением техники безопасности и производственной санитарии; - проведение анализа качества готовой продукции в соответствии с нормативными документами
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	- эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий	36	концентрированно, АО Самарская макаронная фабрика «Верола»	2-3	- осуществление эксплуатации и обслуживания автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий с учетом заданного ассортимента; - выбор режима работы технологического оборудования при производстве макаронных изделий; - соблюдение техники безопасности в ходе эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
		Итого	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Производство макаронных изделий предполагает наличие предприятий макаронной промышленности г. Самары и Самарской области соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:
Оборудование:

- столы производственные СРП-08/1,5,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов

Элекс-7, устройство для сушки посуды ПЭ-2000,

- фотоколориметр,
- электроплитка NOVIS NPL-021

Инструменты и приспособления:

- ареометры,
- термометры,
- титровальные установки,
- доски разделочные,
- емкости металлические и пластиковые различной вместимости,
- набор химической лабораторной посуды,
- ступки с пестиком.

Средства обучения:

- компьютер,
- демонстрационный мультимедийный комплекс,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),
- комплект учебно-методической документации.

Производственный цех АО Самарская макаронная фабрика «Верола»

Оборудование:

- Автоматизированные линии производства длинных и короткорезанных макаронных изделий фирмы «Бюлер» (Швейцария) и «FAVA» (Италия).